

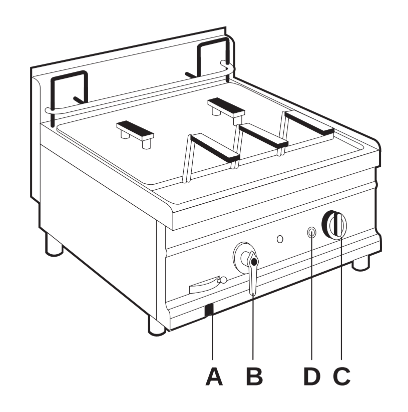
Instructions pour l'installation,
emploi et entretien

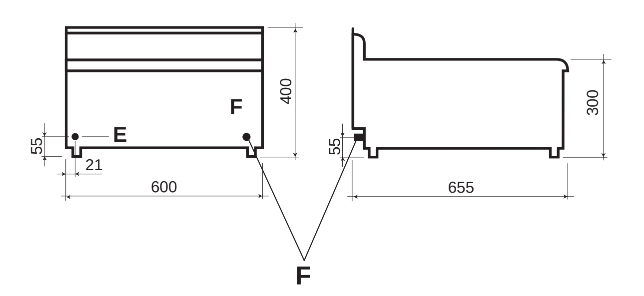
CUISEUR A GAZ POUR PATES

ABE0001
ACE0005



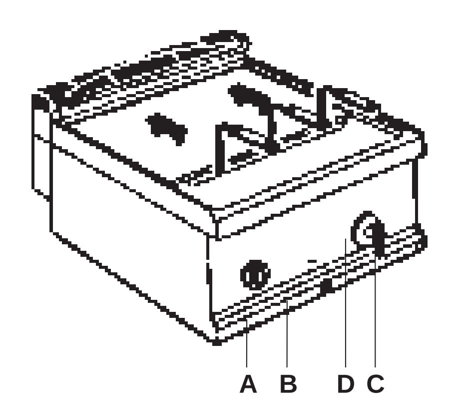
INDEX

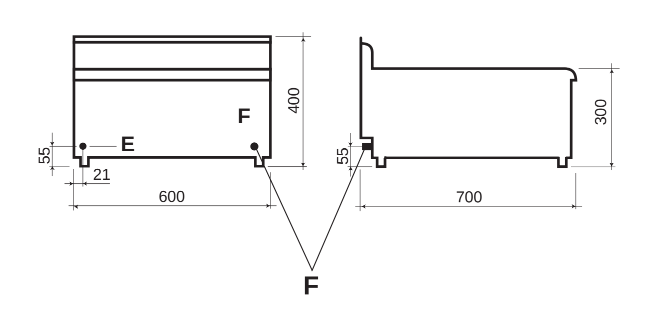




ABE00001

600 x 650 x 300
poids env.33,6 kg





ACE00005

600 x 700 x 300
poids env.35,6 kg

A Robinet d'écoulement
B Robinet d'alimentation
C Bouton de commande gaz
D Piézoélectrique
E Alimentation eau
F Raccordement du gaz

2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Le présents instructions pour la mise en service sont valables pour nos cuisinieres à gaz qui appartiennent à la catégorie II2E+3+ (voir tableau à la page 5).
La plaque portant les caractéristiques se trouve sur la partie avant de l'appareil (sur le tableau des commandes); elle comporte toutes les données de référence nécessaires, telles que: le constructeur, la pression d'entrée, le type de gaz pour lequel l'appareil est prédisposé, etc.

CE 0051

TIPO/TYPE

MOD.

ART.

CE N.

N.

Σ Qn kW

MOD. m³/h

CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC kW Hz — MADE IN ITALY

L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE.

G30/G31 28-30/37 mbar

G20/G25 20/25 mbar

3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Dimensions externes (LxPxH+H1) mm	Branchement eau - mm	Ecoulement eau	Raccordement du gaz	Contenance cuve lt	N. CE
ABE00001	600 x 650 x300	Ø 12	panneau frontal	R 1/2" ISO R228	34	51BQ2902
ACE00005	600 x 700 x 300	Ø 12	panneau frontal	R 1/2" ISO R228	34	51BQ2902

TABLEAU 1

Modèle		**ABE00001** **ACE00005**
Catégorie	II2H3+	
Type de construction	A	
Air comburant	m^3/h	18
Puissance thermique nominale	kW	8
Puissance thermique minima	kW	3.2

Pression de raccordement

Gaz méthane 2E+	G20/G25	20/25 mbar
Gas liquido 3+	G30/G31	28-30/37 mbar

Paramètres raccordement du gaz

Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m^3) m^3/h	0.847
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) kg/h	0.631

Injecteurs Ø 1/100 mm

Brûleur principal	G20/G25	Repere puissance nominale	2x150
		Repere ralenti	réglable
	G30/31	Repere puissance nominale	2x95
		Repere ralenti	80

Nr. d'injecteurs brûleur pilote

Gaz méthane G20/G25	36
Gaz liquide G30/G31	19

Air primaire distance « A »

Gaz méthane G20/G25	fermée
Gaz liquide G30/G31	ouverte

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

Structure, equipements installés et dispositifs de sécurité

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur.
Carrosserie externe entièrement en acier au chrome-nickel 18/10, cuve en AISI 316.
Le chauffage de l'eau est effectué au moyen deux brûleurs en acier inox, résistants aux contraintes d'origine thermique ou mécanique.
Le brûleur de la veilleuse d'allumage est équipé d'injecteur fixe.
La chambre de combustion et les cheminées d'évacuation du gaz sont réalisées en tôle d'acier zingué par électrolyse.
Le réglage de la température est possible grâce à des vannes spéciales équipées de dispositifs de sécurité; le réglage peut être effectué d'une position minimum à une position maximum en passant par des niveaux intermédiaires sélectionnables à souhait.

MONTAGE

Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer au-dessous d'une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.
Il faut en tous cas prévoir une distance de 50 mm. pour les parois latérales et 50 mm. pour la paroi postérieure dans le cas où l'appareil se trouve proche de parois réalisées en matériau inflammable.
S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuels surchauffages, par exemple en recouvrant les surfaces d'installation avec des carreaux, ou encore en installant des protections anti-radiations. Placer les appareils sur une table or sur une tablette du même type en matériel non inflammable.
Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque données de l'appareil si celui-ci est prédisposé et adapté pour le type de gaz disponible.
Si l'appareil fonctionne avec un type de gaz différent, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 8.

Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notament:
- Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

a) Prescription générales

Pour tous les appareils:

- **Articles GZ**
  Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage:
- **Articles CH**
  Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.
- **Articles GC**
  Installations d'appareils de cuisson destinées à la restauration.

b) Prescriptions particulières à chauque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc...).

INSTALLATION

Le montage, l'installation et l'entretien, et donc en particulier: le montage, le raccordement, la vérification de la puissance, les travaux de transformation ou d'adaptation pour le fonctionnement avec un type de gaz différent et la mise en service, doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme pour la Distribution du Gaz local conformément aux normes en vigueur.
En premier lieu, demander l'avis de cet organisme.

Procédures d'installation

Pour la mise à niveau correcte de l'appareil, agir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Branchement gaz

Le raccordement de l'embout, de R 1/2", prévu sur l'appareil avec la conduite du gaz, peut être fixe ou bien démontable en intercalant un connecteur conforme à la norme.
Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme.
Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites approprié.

Branchement eau

Le branchement hydrique peut être effectué à l'aide ou d'un raccord rigide, ou d'un raccord flexible.
Le tube d'entrée a un diamètre de 12 mm.

Evacuation des gaz

Du fait qu'il s'agit appareille à gaz appartenant au type de construction A, elles n'ont pas besoin d'être raccordées à une installation pour l'évacuation du gaz.
Pour ce qui concerne la ventilation du local d'installation, respecter les normes en vigueur.

MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service

Avant la mise en service, il est conseillé de retirer le revêtement adhésif de protection.
Ensuite, nettoyer soigneusement les surfaces de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et du détersif en utilisant un chiffon humidifié pour éliminer complètement toute trace de l'anti-rouille appliqué à l'usine, puis essuyer avec un chiffon propre.

Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier si les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et le groupe de gaz disponibles sur place.
Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz" page 8).
Pour la mise en fonctionnement suivre les instructions pour l'utilisation.

Vérification de la puissance

Utiliser les injecteurs destinés à la puissance nominale prédisposés sur l'appareil.
La puissance peut être de deux types:

- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil;
- minimale.

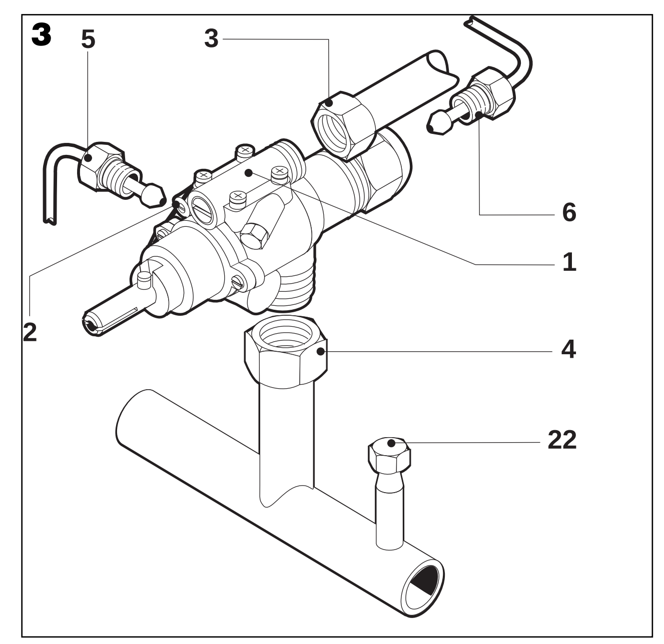
Les dits injecteurs sont mentionnés dans le tableau 1 des instructions de montage.
Les tolérances des pressions d'exercise pour obtenir la puissance nominale en fonction des injecteurs prevus sont:

- de 15 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille;
- de 25 à 45 mbar pour les gaz de la troisième famille (propane).

En dehors des plages de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils.
Pour régler la puissance au ralenti, il faut se conformer aux données des tableaux 1 (tableau de réglage du passage du gaz).
Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique".
Toutefois, en règle générale, une vérification du fonctionnement correct des injecteurs est suffisante.

Contrôle de la pression d'entrée (Fig 3)

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (par exemple un tube en u, précision min. 0,1 mbar).
Enlever la vis (22) de la prise de pression et raccordercette dernière au tube du manomètre: après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (22).



Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique

A l'aide d'un compteur de gaz et d'un chronomètre, il est possible de relever le volume de gaz fourni à l'appareil par unité de temps.
Le volume correct correspond à la valeur "E" exprimée en litres par heure ou en litres par minute (l/min).
Il est calculé sur la base de la formule suivante:

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir Calorifique}}$$

Il est important de mesurer la puissance lorsque l'appareil est en état d'inertie.
La valeur correspondant au pouvoir calorifique peut être demandée auprès de l'Organisme local pour la Distribution du Gaz.
Les puissances nominale et minimale par rapport à la pression nominale, sont obtenues en consultant le tableau pour le réglage du passage du gaz (tableau 1).

ATTENTION

Le réglage à l'avance de la puissance nominale n'est pas prévu.

Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide

Vérifier que le type d'injecteurs utilisés correspond aux données de tableau 1. Contrôler que le détendeur monté sur l'installation présente une pression de sortie conforme au paragraphe "Vérification de la puissance", page 8 (vérifiable sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et en mesurant la pression).

Contrôle de la veilleuse d'allumage

Pour un réglage correct, la veilleuse d'allumage doit entourer complètement le thermocouple et la forme de la flamme doit etre parfaite.

Contrôle de l'air primaire

Les appareille sont équipées d'un réglage de l'air primaire. Le flux du volume d'air est correctement réglé lorsqu'il existe une protection appropriée contre l'augmentation de la flamme quand le brûleur est froid ou contre des retours de flamme quand il est chaud. Selon les types des gaz, positioner le bague a la meseur 'A' (Fig. 1) de le tableu 1.

Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service en suivant les instructions;
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz;
- Contrôler l'allumage et la formation correcte de la flamme du brûleur principal, même au ralenti;
- Contrôler que la flamme fonctionne correctement;
- Stipuler un contrat d'entretien.

Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'usager le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion rendent nécessaire une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du gaz naturel au gaz liquide, ou bien à un autre groupe de gaz, il faut employer des injecteurs adaptés pour le bûleur principal et la veilleuse d'allumage en suivant le tableau "DONNEES TECHNIQUES".

Les injecteurs des brûleurs principaux et de la veilleuse pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil.

A la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe "Contrôle des fonctions"page 30).

Remplacement de l'injecteur du brûleur principal (Fig. 1)

Pour remplacer l'injecteur (30), démonter le panneau frontal. Démonter le collecteur porte injecteurs en dévissant l'écrou 31 et l'écrou 32 sur le robinet. Avec une clef de 12 dévisser les injecteurs du porteinjecteur et le remplacer avec des nouveaux (voir tableau "DONNES TECHNIQUES"). Remonter en exécutant les operations à l'inverse.

Remplacement de l'injecteur veilleuse (Fig. 2)

Pour remplacer l'injecteur veilleuse (36) démonter le panneau frontal, avec un tournevis dévisser l'écrou (35), maintenant l'injecteur est joignable à l'interieur du corps veilleuse, le remplacer avec un nouveau (voir tableau "DONNES TECHNIQUES"), terminé le remplacement, révisser l'écrou.

Réglage du ralentl (Fig. 3)

En faisant référence au tableau "DONNEES TECHNIQUES" régler la vis du ralenti (2) de la manière suivante:

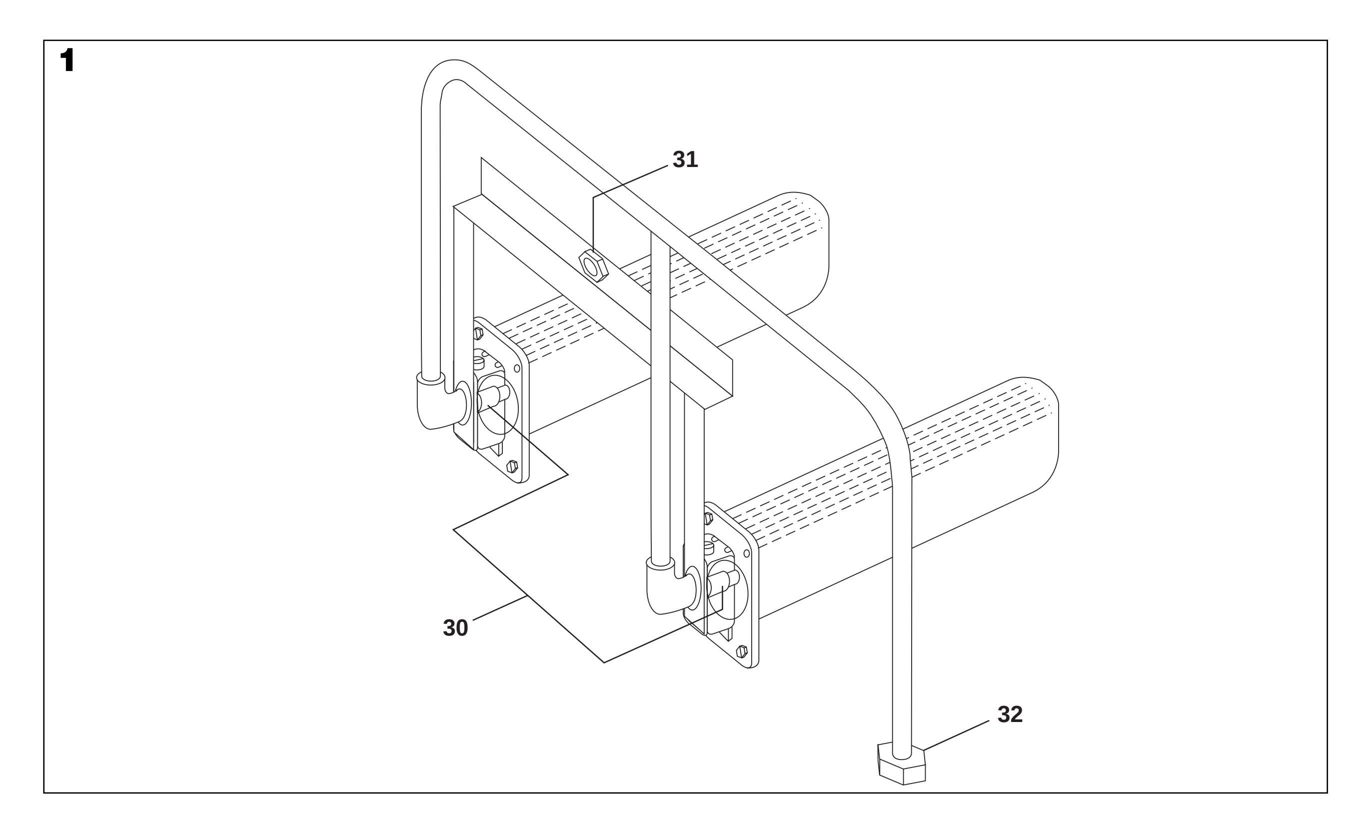
- pour le fonctionnement au gaz liquide, visser complètement la vis de réglage du ralenti;
- pour le fonctionnement au gaz naturel, tourner la vis du ralenti et régler l'air primaire:
- dans le tableau de réglage du débit du gaz, lire la valeur de réglage en l/min correspondant au pouvoir calorifique (calculé suivant la "Méthode Volumétrique");
- mettre l'appareil en fonctionnement conformément aux instructions;
- après qualques minutes de fonctionnement, ramener la manette sur le ralenti et régler la puissance thermique minimum en tournant la vis de réglage (2) (vers la droite = réduction du débit du gaz; vers la gauche = augmentation du débit du gaz).

ENTRETIEN

Effectuer les opérations d'entretien suivantes au moins une fois par an:

- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité;

- contrôler le fonctionnement des brûleurs:
- allumage
- sécurité de la combustion;
- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "Contrôle des fonctions"page 30.



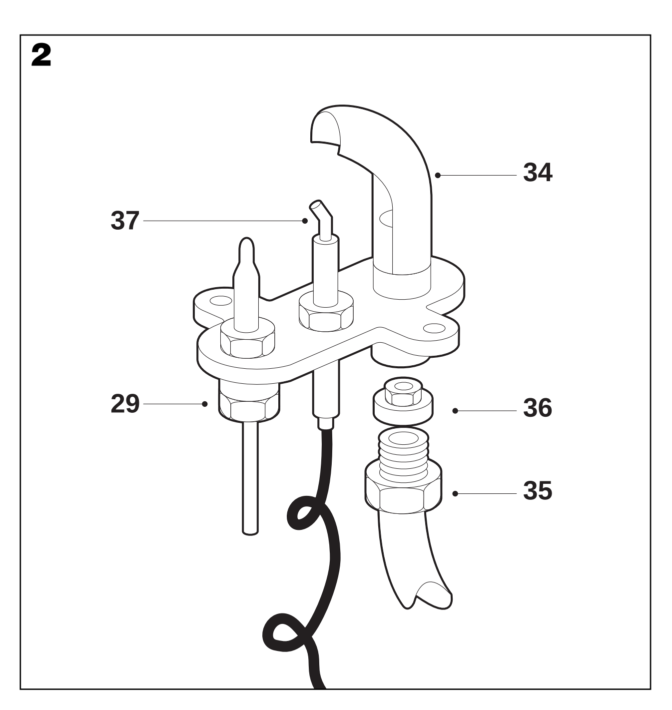
REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

Pour remplacer les pièces suivantes enlever tout d'abord les clés de commande, retirer le tiroir de récupération de la graisse et le tableau des commandes (après avoir desserré les vis de fixation).

Bougie d'allumage (Fig. 2)

La bougie (37) s'extrait en retirant les vis (36). . Débrancher le câble d'allumage, desserrer l'écrou de fixation et monter une nouvelle bougie.



Vanne du gaz (Fig. 3)

Desserrer le raccord à vis des tuyaux du gaz et du thermocouple, desserrer ensuite les vis de fixation de l'alimentation à la rampe du gaz et insérer une nouvelle vanne.

Thermocouple (Figs. 2 et 3)

Desserrer les raccords à vis qui fixent le thermocouple (38) au robinet du gaz (6) et au brûleur de la veilleuse d'allumage (34); monter un nouveau thermocouple. Lorsque le remplacement est terminé, remonter dans l'ordre correct le tableau des commandes et les différentes pièces.

ATTENTION

Après avoir effectué le remplacement d'éléments faisant partie de l'alimentation du gaz, il faut vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

NOTICE D'EMPLOI

MISE EN MARCHE

PREMIERE CUISSON
Important!

Il est nécessaire, avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, de nettoyer soigneusement la cuve avec de l'eau tiède et un produit détergent, en utilisant un chiffon doux pour éliminer tout résidu résultant de la fabrication de l'appareil.
Essuyer enfin avec un chiffon humide.

ALLUMAGE

Allumage du brûleur de la veilleuse d'allumage (Fig. 4)

Appuyer sur la clé (4) et la tourner vers la gauche jusqu'à la position ✷ .
Maintenir la clé enfoncée et actionner simultanément à plusieurs reprises le bouton d'allumage piézoélectrique (6) jusqu'à ce que la veilleuse s'allume; elle est visible à travers l'ouverture (10) sur la chambre de combustion.
Maintenir la clé enfoncée encore pendant environ 15-20 secondes; si la flamme de la veilleuse s'éteint après que la clé a été relâchée, répéter la procédure d'allumage.

Allumage du brûleur principal et réglage de la température (Fig. 4)

Pour allumer le brûleur principal, tourner la clé de commande vers la droite jusqu'à la position de débit maximum 🔥 ou continuer jusqu'à la position du débit minimum 🔥 ; la puissance thermique doit être réglée entre ces deux positions.

ARRET

Arrêt pendant le fonctionnement normal

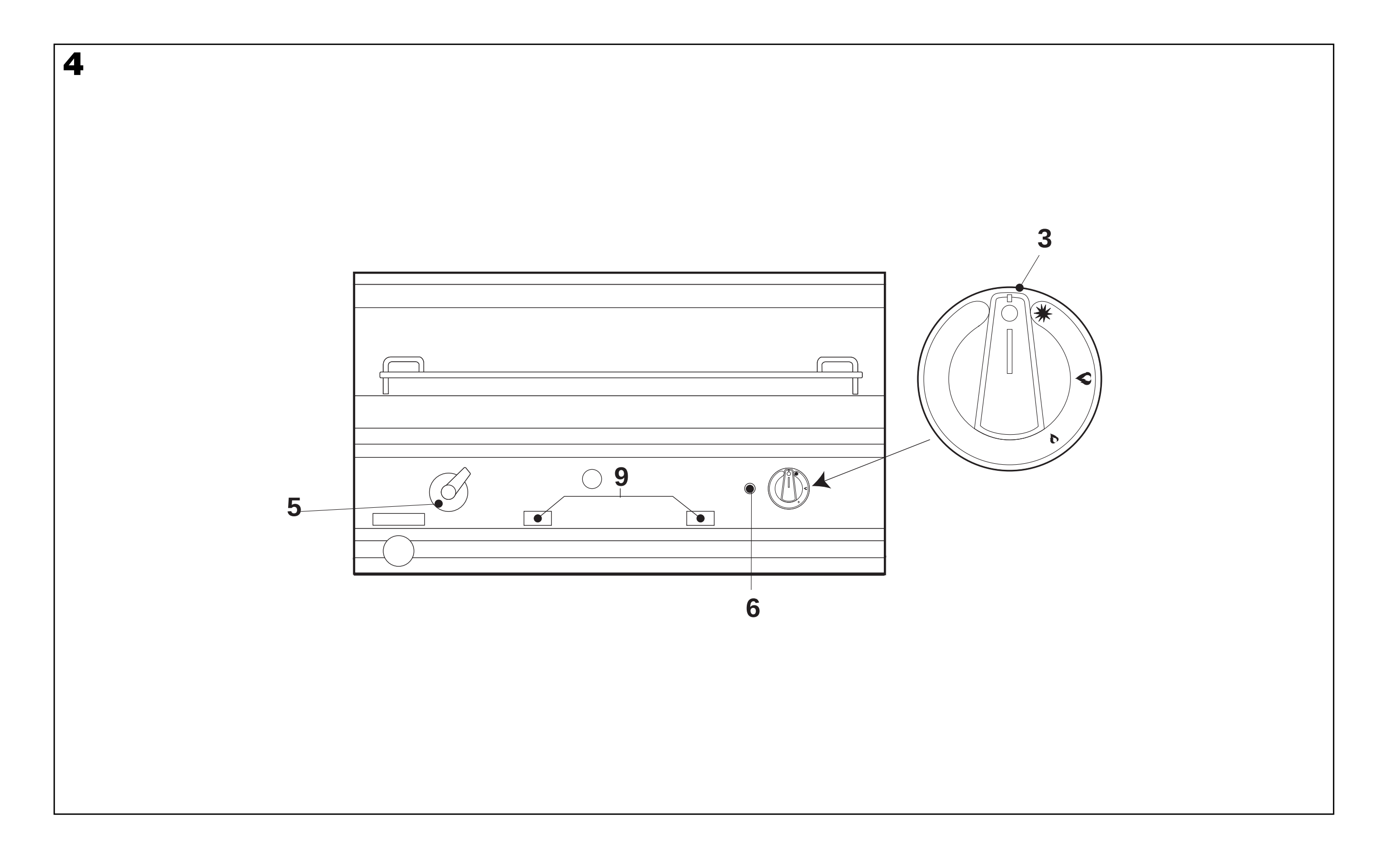
Pour éteindre uniquement les brûleurs principaux, tourner la clé de commande jusqu'à la position ✷ ; dans cette position seule la veilleuse d'allumage reste allumée.
Pour l'arrêt total de l'installation, tourner la clé de commande jusqu'à la position ●; dans ce cas, le brûleur de la veilleuse d'allumage s'éteint lui aussi.

Arrêt en cas de panne

En cas de fonctionnement défectueux, désactiver l'appareil; fermer la vanne d'alimentation de l'appareil.

Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement

Si l'appareil doit rester inactif pendant une période de temps prolongée ou en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz à l'extérieur de l'appareil et débrancher la prise de courant. Nettoyer soigneusement (voir nettoyage et protection acier)
En cas de panne, informer le service d'assistance.



NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET FRÉQUENCE D'ENTRETIEN

Le nettoyage quotidien soigné, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Nettoyage quotidien courant

Nettoyer soigneusement et régulièrement les surfaces en utilisant un chiffon humide.
L'eau et le savon ainsi que des produits détersifs ordinaires peuvent être utilisés à condition que ceux-ci ne soient pas abrasifs et **ne contiennent pas de substances à base de chlore,** comme par exemple l'hypochlorite de sodium (eau de javel), d'acide chlorhydrique, ou d'autres solutions, car ces produits corrodent très rapidement et définitivement l'acier inox.
Il faut de même éviter absolument d'employer, pour le nettoyage des sols situés sous les appareils ou près de ceux-ci, les produits cités ci-dessus car les vapeurs ou d'éventuelles gouttes peuvent provoquer sur l'acier les mêmes effets destructeurs.
Frotter uniquement dans le sens du satinage. Rincer pour finir à grande eau et essuyer soigneusement.
Ne jamais utiliser de jets d'eau afin d'éviter des infiltrations dans les parties internes.

Taches d'aliments ou résidus durcis:
Laver à l'eau chaude avant qu'ils ne durcissent. Si les résidus ont déjà durci, utiliser de l'eau et du savon ou un détersif ne contenant pas de chlore et éventuellement une brosse en bois ou une paille fine en acier inox, rincer et essuyer avec soin.

Incrustations calcaires:
Les dépôts calcaires sur le fond des cuves, des casseroles, etc, doivent être éliminés en utilisant les produits désincrustants vendus dans le commerce et en respectant leur mode d'emploi.

Rayures:
Les surfaces rayées doivent être polies en utilisant une laine d'acier inox très fine ou une petite éponge abrasive en matériel fibreux synthétique. Frotter dans le sens du satinage, rincer soigneusement et essuyer. Ne jamais employer pour le nettoyage de l'acier inox de paille de fer ni la laisser posée dessus car de minuscules dépôts ferreux pourraient rester en superficie et provoquer, par contact, la formation de rouille.

Précautions en cours d'emploi

Sauces et condiments:
Tous les récipients en acier inox utilisés pour contenir des ingrédients particulièrement acides (vinaigre, sel, jus de citron, tomate, etc..) doivent être soigneusement lavés afin d'en éliminer les résidus. Il faut en particulier éviter que les solutions salées n'évaporent, ne sèchent ou ne demeurent sur les surfaces en acier inox.
Ne jamais employer de gros sel qui, étant trop lourd, se déposerait sur le fond sans se dissoudre totalement et qui à la longue, pourrait être responsable de phénomènes de corrosion.
Il est donc conseillé, ou d'utiliser du sel fin, ou de disseudre le gros sel dans un récipient à part. Ne le mettre en aucun cas dans l'eau froide ou pire encore sans eau.
Il convient de couvrir les cuves lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

Protection de l'acier inox

Les appareils qui ne sont pas utilisés pendant un certain temps doivent être, après que les surfaces extérieures en acier inox aient été nettoyées et bien essuyées, recouverts d'un voile d'huile de vaseline ou mieux encore d'un des produits conçus à cet effet en vente normalement dans le commerce.
Ceux-ci, en effet, en plus d'uniformiser l'acier et de le rendre brillant le protègent de l'humidité et de la saleté pouvant également être responsables de corrosion.
Ils sont essentiellement constitués d'un mélange de substances huileuses et détergentes et existent en sprays pratiques et faciles à utiliser.

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.